



ALMOÇO | JUNHO 2024

Segunda 27/05	Terça 28/05	Quarta 29/05	Quinta 30/05	Sexta 31/05
MAIO				
Segunda 03/06	Terça 04/06	Quarta 05/06	Quinta 06/06	Sexta 07/06
Parafuso ao molho de frango	Torta de peixe	Filé de frango grelhado	Guisado de carne com legumes	Estrogonofe de frango
Opções de molhos: berinjela e tomate	Arroz refogado	Arroz refogado com couve	Arroz refogado com açafrão	Arroz refogado
Salada mediterrânea (grão de bico, tomate, cenoura, coentro)	Feijão branco	Feijão carioca	Pirão de carne	Feijão branco farofado
	Salada refrescante (acelga, tomate, cenoura e hortelã) - Beterraba cozida	Salada tropical (alface crespa, manga, tomate, cenoura)	Salada celestial (repolho branco, cenoura e abacaxi)	Salada da chef (alface crespa, alface roxo, tomate) - Beterraba e cenoura cozida
	Molho de mostarda e mel			Molho de mostarda e mel
Molho italiano	Suco de goiaba	Molho francês	Molho italiano	Suco de abacaxi com hortelã
Suco de manga	Salada de frutas	Suco de cajú	Suco de cajá	Delícia de abacaxi
Segunda 10/06	Terça 11/06	Quarta 12/06	Quinta 13/06	Sexta 14/06
Espaguete a bolonhesa	Peixe ao molho de laranja	Frango caprese	Paçoca	Isca de frango com ervas
Opções de molhos: abobrinha e branco	Arroz refogado com couve	Arroz refogado		Arroz refogado com cenoura
Salada grão de bico I (grão de bico, tomate, cenoura)	Feijão branco	Feijão carioca	Arroz refogado	Purê de batata com jerimum
	Salada refrescante (acelga, tomate, cenoura e hortelã) - Beterraba cozida	Salada verde (couve folha refogada, tomate e cenoura) - Batata inglesa cozida	Feijão preto	Salada americana (alface crespa, alface roxo, tomate) - Cenoura cozida
	Molho de iogurte com ervas		Vinagrete	
Molho de iogurte com ervas	Suco de cajú	Molho francês	Suco de abacaxi	Suco de goiaba
Suco de abacaxi	Salada de frutas	Suco de manga		Mousse de goiaba
Segunda 17/06	Terça 18/06	Quarta 19/06	Quinta 19/06	Sexta 20/06
Penne ao molho de frango	Moqueca de peixe	Filé de frango cremoso com açafrão	Isca de carne chinesa	Sobrecoxa grelhada
Opções de molhos: berinjela e tomate	Arroz refogado	Arroz refogado com cenoura	Arroz refogado	Arroz refogado com couve
Salada de feijão fradinho com bacon (feijão, tomate, salsinha e bacon)	Pirão de peixe	Feijão branco farofado	Feijão carioca	Feijão preto
	Salada refrescante (acelga, cenoura, tomate e hortelã)	Salada da chef (alface crespa, alface roxo, tomate) - Beterraba e cenoura cozida	Salada verde (couve folha refogada, tomate e cenoura)	Salada viva (beterraba cozida com cebolinha) - Alface crespa, cenoura e tomate
	Molho de mostarda e mel			Molho de mostarda e mel
Azeite com ervas	Suco de cajú	Molho cítrico	Molho italiano	Suco de abacaxi com hortelã
Suco de manga	Salada de frutas	Suco de cajá	Suco de goiaba	Manjar de coco
Segunda 24/06	Terça 25/06	Quarta 26/06	Quinta 27/06	Sexta 28/06
Lasanha de frango	Peixe com ervas	Cubos de frango torrado	Almondêgas ao molho de tomate	Feijoada light
Lasanha com vegetais	Arroz refogado	Arroz refogado com açafrão	Arroz refogado	Arroz refogado
Salada grão de bico colorida (grão de bico, repolho roxo, cenoura ralada, pepino)	Feijão branco	Feijão carioca	Feijão branco	Farofa
	Salada refrescante (acelga, cenoura, tomate e hortelã) - Beterraba cozida	Salada coleslaw (repolho branco, roxo e cenoura com maionese)	Salada da chef (alface crespa, alface roxo, tomate) - Beterraba e cenoura cozida	Couve folha refogada
	Molho de iogurte com ervas			Laranja em rodela
Molho de mostarda e mel	Suco de manga	Molho de mostarda e mel	Molho italiano	Suco de abacaxi com menta
Suco de abacaxi	Salada de frutas	Suco de goiaba	Suco de cajú	Mousse de manga
*Este cardápio está sujeito a modificações em casos de eventualidades.				Nutricionista: Andresa Araújo - CRN/6 9001